07/2008

Mod: CFE 201

Production code: 697308

FOURS A CONVECTION ÉLECTRIQUES

INSTRUCTIONS POUR L'INSTALLATION ET L'UTILISATION (Valable pour la France)

SOMMAIRE

Page

- Déclaration de conformité 2
- Schémas d'installation 3
- Identification de l'appareil 43

I. CARACTÉRISTIQUES GÉNÉRALES. 44

1. Description de l'appareil 44
2. Composants principaux (éclatés) 44
- Tableau 1: Données techniques 46
3 Consignes générales 47
4 Ecologie et environnement 47

II. INSTRUCTIONS D'INSTALLATION 48

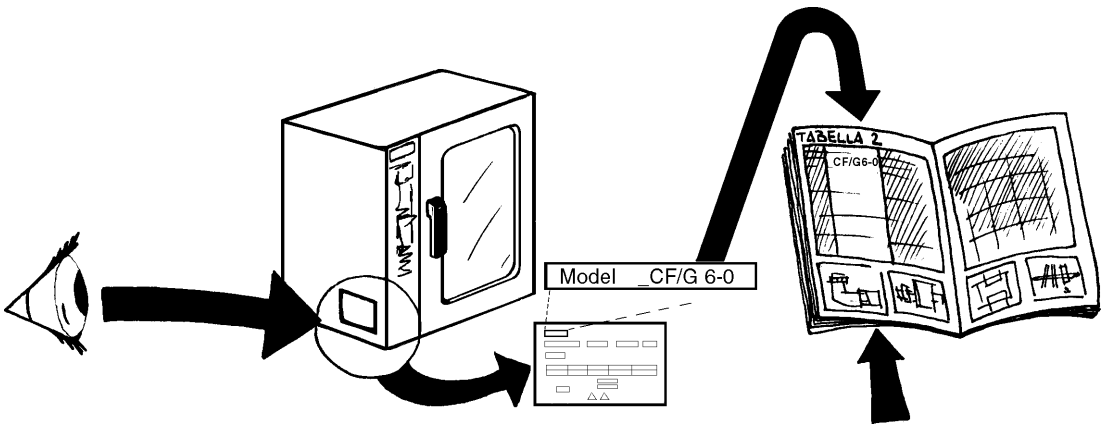
1. Emplacement 48
2. Positionnement 48
3. Branchement électrique 49
4. Raccordement au réseau hydrique 49
5. Dispositifs de sécurité 49
6. Contrôle du fonctionnement 49
7. Entretien 50
8. Pannes et causes 50
9. Positionnement des composants principaux 50

III. INSTRUCTIONS D'UTILISATION. 51

1. Description du bandeau de commandes 51
- Utilisation du four 52
2. Mise en marche 52
3. Types de cuisson 52
4. Arrêt en cas de panne 53
5. Nettoyage et entretien 53

- SCHEMA DU BANDEAU DE COMMANDES 127

Identification de l'appareil



FR BE

I. CARACTERISTIQUES GENERALES

1. DESCRIPTION DE L'APPAREIL

Ce manuel concerne plusieurs appareils.
Pour plus d'informations sur votre appareil, consulter le tableau 1**"Données techniques".**

L'appareil présente les caractéristiques suivantes:
- Indication de la température à l'aide d'un thermomètre.
- Sonde thermostatique de température au coeur du produit (aiguille, uniquement sur certains modèles).
- Lampes d'éclairage de l'enceinte.
- Porte à double vitrage : plus de confort et basses températures des surfaces.

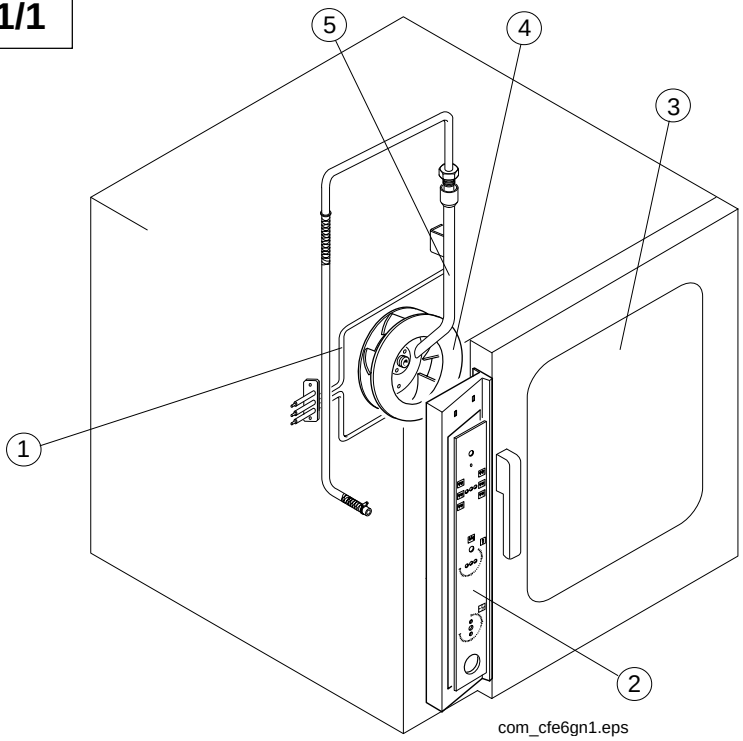
2. COMPOSANTS PRINCIPAUX

Les composants en pointillés ne font pas partie des modèles : **10 GN 1/1 et 20 GN 1/1.**

LÉGENDE :

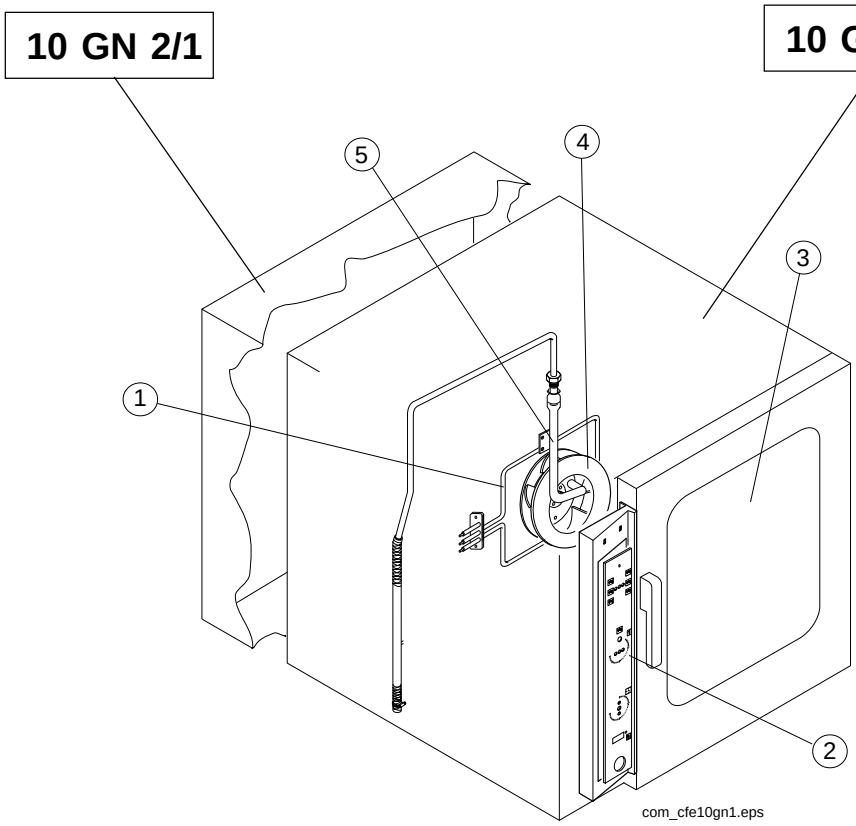
1 ..... résistances (convecteur)
2 ..... bandeau de commandes
3 ..... porte avec verre interne ouvrant
4 ..... ventil.enceinte de cuisson
5 ..... vaporisateur d'eau

6 GN 1/1

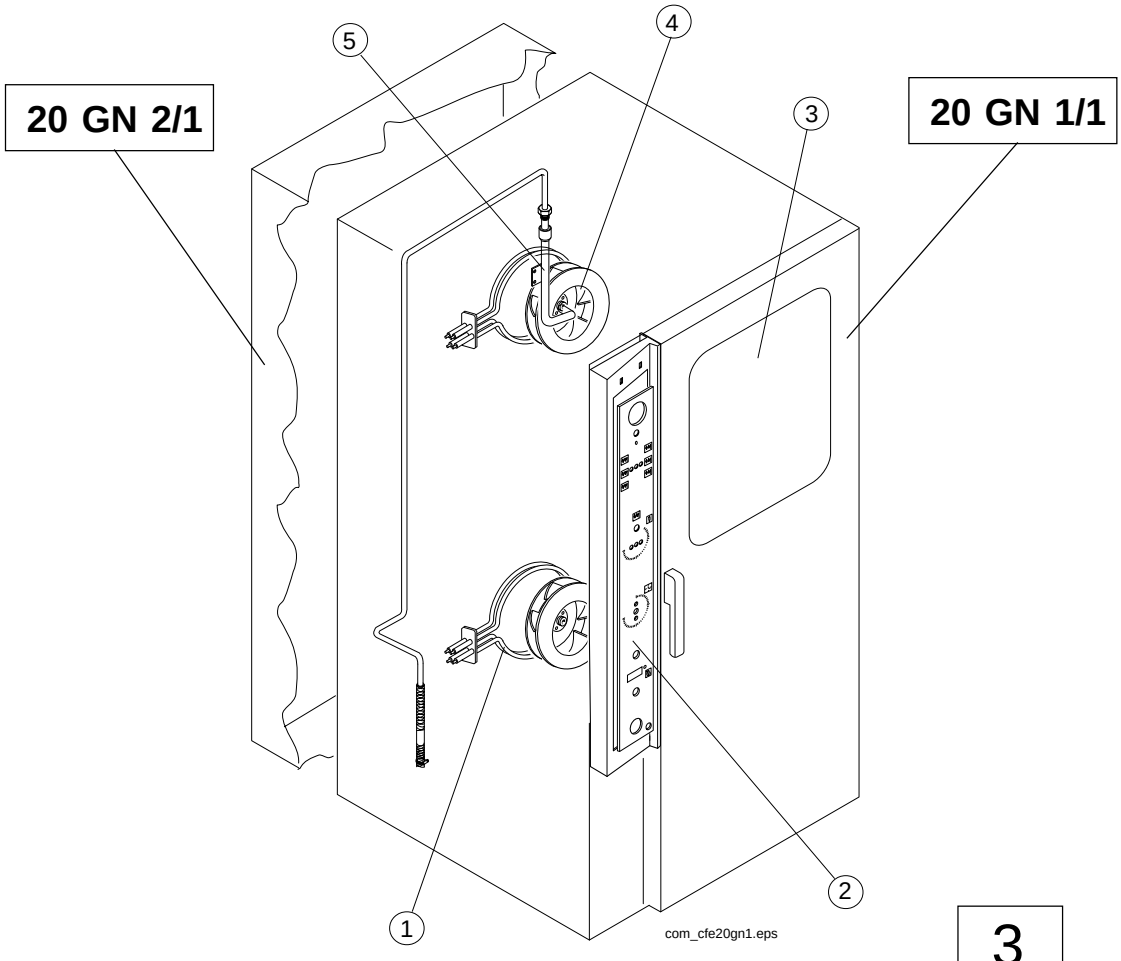


com_cfe6gn1.eps

1


10 GN 2/1
10 GN 1/1
5
4
3
1
2
com_cfe10gn1.eps

2


20 GN 2/1
20 GN 1/1
5
4
3
1
2
com_cfe20gn1.eps

3

TABLEAU 1: DONNÉES TECHNIQUES

MODÈLES 380...400V 3N~

FIGURES	1	2		3	
n° GRILLES	6 GN 1/1	10 GN 1/1	10 GN 2/1	20 GN 1/1	20 GN 2/1
Model *	_CF/E 6-0	_CF/E 101/1	_CF/E 102/1	_CF/E 201/1	_CF/E 201/1
TENSION D'ALIMENTATION (VOLT)	380…400 3N~	380…400 3N~	380…400 3N~	380…400 3N~	380…400 3N~
FRÉQUENCE (Hz)	50	50	50	50	50
Puissance électrique maximale absorbée (Kw)	7,7	17,3	24,5	35	49
Fusibles de ligne (A)	16-25	32-40	40-63	52	72
Sect. câble alimentation (mm)	5x2.5	5x6	5x10	5x10	5x16
Puissance électrique motoventilateur (Kw)	0,19	0,19	0,35	0,19	0,35
Puissance électrique groupe convecteur (Kw)	7,5	17	24	34	48
Charge maximum d'aliments (Kg)	30	50	100	100	180

MODÈLES 230V 3~

FIGURES	1	2		3	
n° GRILLES	6 GN 1/1	10 GN 1/1			
Model *	_CF/E 6-0	_CF/E 101/1			
TENSION D'ALIMENTATION (VOLT)	230 3~	230 3~			
FRÉQUENCE (Hz)	50	50			
Puissance électrique maximale absorbée (Kw)	7,7	17,3			
Fusibles de ligne (A)	25	50			
Sect. câble alimentation (mm)	4 x 2.5	4 x 6			
Puissance électrique motoventilateur (Kw)	0,19	0,19			
Puissance électrique groupe convecteur (Kw)	7,5	17			
Charge maximum d'aliments (Kg)	30	50			

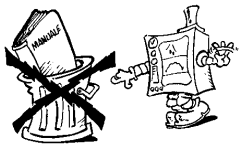
Informations sur l'émission acoustique : les composants fonctionnels des appareils ont une émission acoustique non supérieure à 70 dB (A).

* Le modèle de four est indiqué dans le champ **Model** sur la plaquette "Données techniques" appliquée sur le flanc gauche en bas.

3. CONSIGNES GÉNÉRALES

- Avant l'installation et la mise en service de l'appareil, lire attentivement ce manuel car il contient des indications importantes concernant la sécurité d'installation, d'utilisation et d'entretien.

- Conserver ce document car il pourra être utile aux techniciens ou en cas de vente.



Attention: l'installation de l'appareil et toute intervention de maintenance ou d'adaptation doivent être confiées exclusivement à un personnel qualifié agréé par le constructeur.

- Cet appareil est destiné à une utilisation industrielle spécifique expressément prévue pour la cuisson des aliments. Toute autre utilisation doit être considérée comme impropre.
  L'utilisation de l'appareil doit être confiée à un personnel spécialement formé. L'appareil doit être surveillé en permanence lors du fonctionnement.
- En cas de panne ou de mauvais fonctionnement, débrancher l'appareil.
- Pour toute réparation, contacter un centre d'assistance autorisé par le constructeur et exiger des pièces détachées originales.
  Le non respect de ces consignes peut compromettre la sécurité et faire tomber toute forme de garantie.
- Le four chaud, ouvrir la porte avec précautions. Attention au risque de brûlures.
- Eviter d'ajouter du sel aux aliments directement dans l'enceinte de cuisson (voir le chapitre **"Instructions d'utilisation"**).
  En cas de cuissons répétées d'aliments très salés (par exemple fruits de mer), laver l'enceinte de cuisson avec de l'eau abondante en fin de journée.
- Ne pas laver l'appareil au jet d'eau.

- Ne pas utiliser pour le nettoyage des produits contenant du chlore (hypochlorite de sodium, acide chlorhydrique etc...) même dilués.
- Ne pas utiliser de substances corrosives (par exemple acide chlorhydrique) pour nettoyer le sol sous-jacent.
- Pour plus d'informations consulter le chapitre "**Nettoyage et entretien**".

4. ÉCOLOGIE ET ENVIRONNEMENT

4.1. EMBALLAGE

- Tous les matériaux utilisés pour l'emballage sont compatibles avec l'environnement. Ils peuvent être conservés sans danger ou être brûlés dans un four spécial pour ce genre de déchets. Les composants en matière plastique qui doivent être recyclés portent les symboles suivants:

PE **polyéthylène :** film qui entoure l'emballage, sachet d'instructions, pochette d'injecteurs de gaz.

pp **polypropylène :** panneaux du dessus de l'emballage, feuillards

PS **polystyrène expansé :** cornières de protection

4.2. EMPLOI

- Nos appareils sont conçus et contrôlés après des tests passés en laboratoire de sorte à en obtenir les meilleurs rendements possibles. Pour réduire la consommation d'énergie (électricité, gaz et eau), nous conseillons de ne pas utiliser trop souvent les appareils à vide ou dans des conditions qui compromettent leur rendement optimal (par ex : portes ouvertes etc...). Il est toujours préférable de préchauffer l'appareil avant de l'utiliser.

4.3. NETTOYAGE

- Il est conseillé de nettoyer l'appareil (parties externes et, si nécessaire, parties internes) à l'aide de produits biodégradables à plus de 90% pour réduire l'émission de substances polluantes.

4.4 MISE AU REBUT

- A la fin du cycle de vie de l'appareil, ne pas l'abandonner dans la nature.
- Nos appareils sont réalisés, pour plus de 90%, avec des matériaux métalliques (acier inox, fer, aluminium, tôle galvanisée, etc...) : ils peuvent ainsi être recyclés à travers les structures traditionnelles de récupération, conformément aux normes en vigueur dans chaque pays.
- Rendre l'appareil inutilisable en retirant le câble d'alimentation et tout dispositif de fermeture des armoires ou cavités (s'il y a lieu) pour éviter que les enfants restent bloqués à l'intérieur.

II. INSTRUCTIONS D'INSTALLATION

Attention: les opérations décrites dans ce chapitre nécessitent la dépose des panneaux externes du four. Pour certains réglages la machine doit être sous tension. Prêter une attention maximum aux risques électriques**.**

1. EMPLACEMENT

• Installer l'appareil dans des locaux bien aérés.

2. POSITIONNEMENT

- Retirer l'appareil de l'emballage, retirer lentement le film de protection des panneaux extérieurs, en veillant à éliminer tous les résidus de colle. Le cas échéant utiliser un solvant approprié.
- **Pour éliminer l'emballage, consulter le chapitre précédent "Ecologie et environnement"**
- Pour l'espace nécessaire et les dimensions de raccordement, voir les schémas d'installation sur la première page de ce manuel.
- La surface latérale gauche de l'appareil doit rester à distance minimum de **50 cm** des autres surfaces pour permettre l'entretien. La surface de droite doit être au moins à **10 cm** de toute surface inflammable.
- Positionner l'appareil et régler la hauteur du plan de travail à l'aide des pieds prévus à cet effet.
- L'appareil n'est pas adapté à l'encastrement.

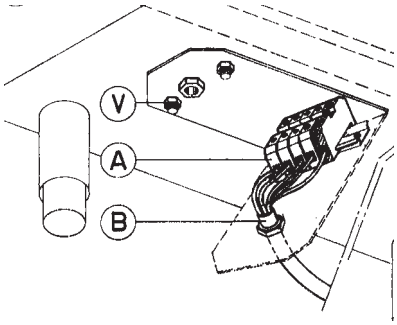
3. BRANCHEMENT ÉLECTRIQUE

- **Le branchement au réseau électrique doit être fait suivant les normes en vigueur.**
- Avant de procéder au branchement vérifier que la tension et la fréquence correspondent aux indications de plaque.
- L'appareil doit être branché de façon permanente au réseau d'alimentation. Le branchement doit être effectué avec un câble de type H05 RN-F. Le câble d'alimentation doit être installé dans un tuyau métallique ou plastique rigide. Si le branchement se fait par conducteur pré-existant, le tuyau d'installation ne doit pas être installé dans l'appareil. Attention que le tuyau ne présente pas de parties saillantes.
- En amont de l'appareil installer un interrupteur de protection possédant un pouvoir de coupure adéquat qui présente une ouverture des contacts minimum de 3 mm.
  Cet interrupteur doit être installé dans le circuit électrique permanent du bâtiment, dans le voisinage immédiat de l'appareil.
- L'appareil doit être relié à la ligne de terre du réseau. A cet effet sur le bornier a été installé une borne marquée ⏚ sur laquelle connecter le conducteur de terre.
  L'appareil doit être installé sur un circuit équipotentiel.
  Ce branchement est effectué avec la vis d'arrêt marquée ⏚ , qui se trouve à l'extérieur à côté de l'arrivée du câble d'alimentation.
  Le fil équipotentiel doit avoir une section minimum de 10 mm^2.

3.1 INSTALLATION DU CÂBLE D'ALIMENTATION (FIG. "4")

Pour brancher le câble sur l'appareil procéder comme suit:
- Dévisser les 2 vis "V" de fixation du panneau porte-bornier placé sur le fond côté AV gauche de l'appareil.
- Enfiler le câble d'alimentation dans le trou du serre-câble "B".
- Raccorder le câble au bornier "A" comme indiqué sur le schéma électrique en annexe et l'arrêter avec le serre-câble prévu à cet effet.
- Refermer le panneau en le fixant avec les vis.

Le constructeur décline toute responsabilité si les normes anti-accident ne sont pas respectées.



4

4. RACCORDEMENT AU RÉSEAU HYDRIQUE

(Voir schémas d'installation en début de manuel)

Raccorder la conduite d'arrivée d'eau "C" au réseau de distribution spécifique par un filtre mécanique et un robinet d'interception. Avant de relier le filtre, laisser couler une certaine quantité d'eau pour éliminer de la conduite les éventuelles scories ferreuses.
- **L'entrée d'eau doit être alimentée avec de l'eau potable ayant une** pression **comprise entre 150 et 250 kPa (1,5 - 2,5 bars).**

5. DISPOSITIFS DE SECURITE

Cet appareil est doté des dispositifs de sécurité suivants :

- **Fusibles** de protection (voir schéma électrique) placés derrière le bandeau de commandes.
Pour le remplacement, dévisser le bouchon et remplacer l'élément détérioré par un autre identique ; Cette valeur est indiquée sur la plaque située au niveau de ce dernier.

- **Thermostat de sécurité enceinte**, à rétablissement manuel placé derrière le bandeau de commandes, se déclenche enexcluant l'alimentation du chauffage convection.
Les opérations de rétablissement doivent être effectuées par des techniciens spécialisés après avoir éliminé les causes de l'interruption.

- **Dispositif thermique** à l'intérieur du **motoventilateur**, qui intervient en cas de surchauffe de celui-ci sur le fusible F1 (voir schéma électrique en interrompant le fonctionnement de l'appareil).
Les opérations de rétablissement doivent être effectuées par des techniciens spécialisés après avoir éliminé les causes de l'interruption et en remplaçant le fusible F1 par un ayant les mêmes caractristiques. Pour remplacer l'élément détérioré, dévisser le bouchon et remplacer l'élément détérioré par un autre identique ; Cette valeur est indiquée sur la plaque située au niveau de ce dernier.

6. CONTRÔLE DU FONCTIONNEMENT

- Mettre en fonction l'appareil comme indiqué dans le chapitre "Instructions d'utilisation";
- Expliquer à l'utilisateur le fonctionnement et les opérations de maintenance ordinaire et de nettoyage de l'appareil avec l'aide du manuel d'instructions.

Attention:
- Pendant le fonctionnement faire attention aux parties externes chaudes.
- Ne pas couvrir avec des objets les orifices situés dans la partie supérieure de l'appareil.

7. ENTRETIEN

Les composants qui nécessitent une maintenance ordinaire sont accessibles en ouvrant le bandeau de commandes, le panneau latéral gauche et le panneau AR.

TO

8. PANNES ET CAUSES

Des dysfonctionnements sont susceptibles de se manifester même si l'appareil est utilisé régulièrement.

Le four ne chauffe pas.
Causes probables :
- Intervention du thermostat de sécurité de la chambre de cuisson.
- Résistances endommagées.
- Bobine des contacteurs endommagée.
- Sonde thermique endommagée. Erreur EPt1.
- Contrôleur endommagé.

Le réglage de la température du four ne fonctionne pas.
Causes probables :
- Thermostat de contrôle de la température du four en panne.

Le four s'arrête.
Causes probables :
- Intervention du fusible F1 température excessive du moteur.
- Intervention du fusible F2 certains composants du circuit auxiliaire sont endommagés.

9. POSITIONNEMENT DES COMPOSANTS PRINCIPAUX

(Toute opération à l'intérieur de l'appareil doit être effectuée exclusivement par un installateur agréé par le constructeur)

Pour accéder aux éléments ci-dessous, il faut ouvrir le bandeau de commande et le panneau gauche de l'appareil.
- Électrovanne eau.

Remarque :
Tous les composants électriques sont accessibles en ouvrant le bandeau de commande, y compris la boîte de jonction (également accessible de l'extérieur par le fond de l'appareil) et les fusibles.
- Le moteur électrique est accessible en ouvrant le panneau arrière de l'appareil et en enlevant la plaque d'aspiration et le ventilateur.

III. INSTRUCTIONS D'UTILISATION

Lire attentivement ce manuel car il contient des indications importantes concernant la sécurité d'installation, d'utilisation et d'entretien corrects de l'appareil avant de mettre ce dernier en service. En cas de besoin d'instructions plus spécifiques sur l'appareil et sur son fonctionnement, contacter votre revendeur.

- Ne pas poser de plats ou d'ustensiles sur le four pour éviter d'obstruer les conduits d'évacuation des fumées et des vapeurs.
- Tous les 6 mois faire contrôler à un technicien spécialisé l'état des brûleurs, la régularité de la flamme sur ces derniers et l'efficacité des composants annexes.
- Procéder au moins une fois par an à un contrôle total de l'appareil. A cet effet nous recommandons de passer un contrat d'entretien.
- Certains modèles sont équipés d'une sonde à aiguille pour relever la température au coeur du produit. La sonde à aiguille est un composant de précision. Eviter absolument de forcer le câble flexible en l'insérant ou en le tirant (surtout lorsque l'on utilise les structures sur chariot). **La garantie ne couvre pas le remplacement des sondes à aiguille endommagées par une utilisation impropre.**
- En cycle de cuisson **humide** ne pas dépasser la température de 200-210°C. Des valeurs supérieures peuvent réduire l'efficacité des joints d'étanchéité de l'enceinte.
- En introduisant les aliments dans l'enceinte de cuisson laisser libre un espace minimum de 40mm entre chaque bac pour permettre une meilleure circulation de l'air.

Le four permet une température de service comprise dans une plage de 30 - 300°C.

- **Eviter de saler des aliments dans l'enceinte de cuisson, notamment lors des cycles humides.**

- **Pendant le fonctionnement, il est interdit d'introduire des liquides inflammables tels que spiritueux.**

1. DESCRIPTION DU BANDEAU DE COMMANDES

1.1. AVANT-PROPOS

Pour comprendre correctement le fonctionnement du four, ouvrir pendant la lecture le volet concernant le bandeau de commandes qui se trouve parmi les volets situés en fin de manuel.
La suite de ce document décrit toutes les fonctions disponibles dans les différents modèles de la gamme.
Certaines fonctions sont communes, d'autres spécifiques à chaque modèle.

1.2. BANDEAU DE COMMANDES
(figure dernière page du livret)

P - Orifice voyant flamme pilote

A - Voyant vert "sous tension"

B - Voyant orange "thermostat en marche"

C - Sélecteur "types de cuisson"
avec les positions d'utilisation suivantes :

- **1** - Chauffage avec humidification basse
- **2** - Chauffage avec humidification moyennement basse
- **3** - Chauffage avec humidification moyenne
- **4** - Chauffage avec humidification moyennement haute
- **5** - Chauffage avec humidifcation élevée
- **b** - Ventilation sans chauffage
- **7** - Chauffage sans humidification

D - Thermostat, réglage : 30 - 300°C

E - Minuteur, réglage 0 - 120 mn, "∞"

F - Interrupteur de réglage du cycle de cuisson avec aiguille (arrête le fonctionnement du minuteur si enclenché et permet d'afficher la température de la sonde à aiguille sur "G1").

G - Manette de réglage de la température au coeur du produit, de 50 - 90°C.

G1 - Afficheur :
- affiche la température réglée.
- affiche la température relevée par la sonde à aiguille pendant le cycle.

T - Thermomètre (si prévu).

Remarque : Les éléments mis en évidence dans la zone "**K**" (figure page 127) se réfèrent à la fonction cuisson avec aiguille.

UTILISATION DU FOUR

2. MISE EN MARCHE

(figure dernière page du livret)

Avant-propos
Avant de mettre l'appareil en marche, appuyer sur l'interrupteur général de l'installation électrique et ouvrir le ribinet d'interception de l'eau.

2.1. ALLUMAGE

- Tourner la manette du sélecteur "C" en position **"7"** ; l'allumage du voyant vert "A" indique que la machine est sous tension.
- Tourner le bouton du sélecteur "C" sur le type de cuisson voulu (Voir paragraphe 3).
- Régler la température de cuisson en tournant le bouton du temporisateur "E".
- L'allumage du voyant "B" indique que le chauffage commence à marcher.
- Une fois la cuisson terminée, la sonnerie se déclenche pendant une minute environ.

Remarque :
Avant d'effectuer un cycle de cuisson avec humidification, il est conseillé de chauffer l'enceinte à une température de 100°C environ dans le cycle "chauffage sans humidification".

2.2 ARRET
- Tourner le bouton "C" en position "0", voyant "A" éteint.
- Fermer les robinets d'interception de l'eau.
- Eteindre l'interrupteur automatique situé en amont de l'appareil.

3. TYPES DE CUISSON

(figure dernière page du livret)

Mette la machine sous tension, led verte "A" allumée.

3.1. CYCLE "CHAUFFAGE CONTINU"

Pour obtenir le cycle à chauffage continu, il suffit de tourner la manette du temporisateur "E" en position "∞" après avoir mis la manette "D" sur la température voulue.

3.2. CYCLE "CHAUFFAGE AVEC HUMIDIFICATION"

S'assurer que le robinet d'interception de l'eau est ouvert. S'il s'avère nécessaire d'augmenter l'humidité à l'intérieur de l'enceinte du four pendant la cuisson, procéder comme suit :
- Tourner le séclecteur "C" sur le type de cuisson voulu correspondant à une des positions suivantes :

1 - Chauffage avec humidification basse

2 - Chauffage avec humidification moyennement basse

3 - Chauffage avec humidification moyenne

4 - Chauffage avec humidification moyennement élevée

5 - Chauffage avec humidification élevée

- Régler la température et le temps ou la température au coeur du produit relatifs à la phase de cuisson.

3.3. CYCLE "CHAUFFAGE SEC"

S'il est nécessaire d'effectuer des cuissons sèches, à savoir sans humidification, il suffit :
- de tourner le sélecteur "C" (fig. 3) en position "7" en réglant le thermostat et le temporisateur selon les besoins du type de cuisson.

3.4. REFROIDISSEMENT RAPIDE DE L'ENCEINTE DE CUISSON

Pour refroidir rapidement l'enceinte du four après un cycle de cuisson, procéder comme suit :
- Ouvrir la porte du four, tourner le sélecteur "C" en position "6".

Le temps de fonctionnement du motoventilateur est géré par l'opérateur.

3.5. UTILISATION DE LA SONDE A AIGUILLE

La sonde (si prévue) est activée pour contrôler la température à atteindre au coeur du produit, relevée par une sonde à aiguille. Elle peut être utilisée pour les cycles de cuisson 1, 2, 3, 4, 5 et 7.

Attention: la sonde aiguille est un élément de précision**.** Eviter absolument tout choc ou forçage en insérant ou en tirant le câble flexible (en particulier lors de l'utilisation de structures sur chariot). La garantie ne couvre pas le remplacement des aiguilles endommagées pour cause d'utilisation impropre.

- Préparer la mise en marche de l'appareil comme indiqué au paragraphe 2.
- Extraire la sonde à aiguille de son logement et l'introduire dans le produit sans trop forcer en s'assurant que la pointe (partie sensible) est placée à proximité du coeur du produit.
  Fermer la porte du four.
- Appuyer sur l'interrupteur "F" cycle de cuisson avec sonde à aiguille (ceci exclut le fonctionnement du minuteur si réglé).
- Tourner la manette "G" pour afficher sur "G1" la température voulue.
  Le cycle de cuisson démarre, l'afficheur "G1" représentera la température croissante au coeur du produit. Le cycle reste actif

tant que la température lue n'est pas égale à celle réglée. cette dernière peut être modifiée même pendant le fonctionnement.
- Lorsque la cuisson s'achève, le sonnerie se déclenche pendant une minute environ.

4. EXTINCTION EN CAS DE PANNE

En cas de panne, désactiver l'appareil :
- Désactiver l'interrupteur automatique d'alimentation électrique placé en amont de l'appareil et fermer les robinets d'eau.
- Contacter le centre d'assistance technique utilisant les services d'un personnel entraîné et agréé par le constructeur.

5. NETTOYAGE ET ENTRETIEN

- A chaque fin de journée, nettoyer l'enceinte du four en utilisant des produits adaptés en tenant compte des conseils du fournisseur.
- Ne pas laver l'appareil avec un jet d'eau direct.
- Ne pas utiliser pour le nettoyage de l'acier des produits contenant du chlore (hypochlorite de sodium, acide chlorhydrique etc...), même dilués.
- Ne pas utiliser de substances corrosives (acide chlorhydrique par exemple) pour laver les sols sous-jacents.

Pour faciliter le nettoyage de l'enceinte de cuisson, retirer les guides des structures sur chariot placé es au fond de l'enceinte de cuisson (le cas échéant), les diffuseurs latéraux de support des plats et les parois d'aspiration.

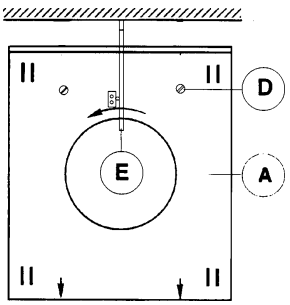
- Le démontage des **diffuseurs** de l'enceinte de cuisson se fait comme suit :
  - Soulever l'élément, le tourner de façon à décrocher les deux ergots AV de support et l'extraire en faisant sortir les plots d'accrochage des ouvertures de la paroi d'aspiration.

  Pour le remontage, recommencer les opérations en sens inverse.

- Le démontage de la **paroi d'aspiration "A"** (fig. 5), de sa position dans la chambre de cuisson, s'effectue comme suit :
  - Après avoir enlevé les diffuseurs latéraux, dévisser les deux vis "D" et, si nécessaire, abaisser l'humidificateur "E" en desserrant les vis de fixation correspondantes.
  - Soulever la paroi d'aspiration et la désenfiler des deux pivots inférieurs de l'enceinte du four.

    Remarque : les deux flèches sur la paroi d'aspiration indiquent la position des trous en face des pivots inférieurs.

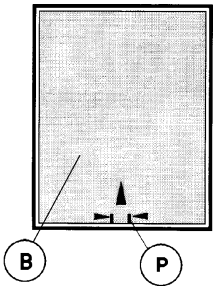
  Pour remonter le composant, répéter ces phases dans le sens contraire.



5

- Nettoyer l'éventuel **filtre à graisses “B”** , au moins tous les trois cycles de cuisson.

  En cas de non respect de cette consigne, le filtre perd son efficacité et provoque des effets anormaux pendant la cuisson.
  Pour faciliter le nettoyage du filtre démonter la grille en retirant la butée réalisée par une tige élastique "P" insérée le long du cadre du filtre. L'extraction de la tige se fait en poussant sur les deux extrémités comme indiqué sur la figure et en la désenfilant du cadre de maintien.
  Faire attention en effectuant le nettoyage du réseau du filtre. Les rebords sont irréguliers, utiliser des gants de protection adaptés.

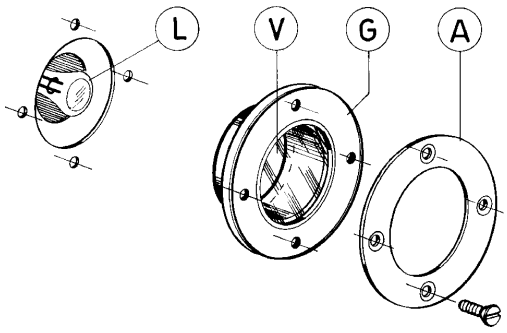


6

Nettoyage du tuyau d'évacuation de l'enceinte
Nettoyer périodiquement le tuyau d'évacuation en procédant depuis l'évacuation de l'enceinte.

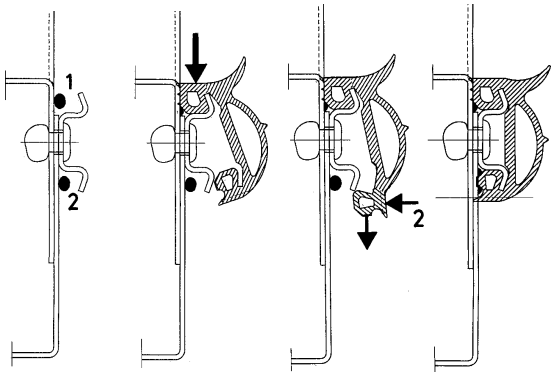
•Nettoyer tous les jours les parties en acier inox avec de l'eau tiède savonneuse, rincer abondamment avec de l'eau et sécher soigneusement.
- Eviter de nettoyer l'acier inox avec de la paille de fer, des brosses ou des raclettes standard car des particules de fer pourraient se déposer et provoquer des points de démarrage de rouille.
- Si l'appareil n'est pas utilisé pendant de longues périodes :
  - Débrancher l'alimentation électrique et fermer les robinets d'eau;
  - Passer énergiquement sur toutes les surfaces en acier un linge mouillé d'huile de vaseline de façon à former un film protecteur;
  - Aérer périodiquement les locaux.

Remplacement de la lampe d'éclairage de l'enceinte (Fig."7")
Pour remplacer la lampe d'éclairage de l'enceinte si celle-ci grille, procéder comme suit:
- Débrancher l'appareil électriquement.
- Dévisser les 4 vis de fixation de la bride "A"du point lumière et extraire le verre "V" avec le joint "G" .
- Extraire la lampe halogène "L" et la remplacer par une autre lampe de mêmes caractéristiques (12V - 20W - 300°C), en utilisant du papier ou un linge propre pour éviter le contact direct avec les doigts.
- Remonter le verre protecteur correctement enfilé dans le joint, dans le logement de la lampe, et fixer la bride en vissant les 4 vis après graissage du joint à la graisse silicone pour utilisations alimentaires.



7

Remplacement du joint de la porte (Fig. "8")
N.B.: Le joint de la porte est un composant qui peut vieillir et s'user dans le temps. Le remplacer en cas de durcissement ou de rupture.
Pour le remplacement procéder comme suit:
- Retirer le joint de son logement et nettoyer ce dernier de toute trace de silicone.
- Introduire un fil de scellant silicone dans les points "1" et "2" le long du cadre porte-joint.
- Monter le nouveau joint en introduisant d'abord tout le profil interne "1" sous le bord correspondant du cadre de fixation. Intervenir d'abord sur les angles.
- Insérer leprofil externe "2" du joint sous le logement correspondant avec un outil à crochet.



8